

『流響の里』 お食事メニュー

〒501-4213 岐阜県郡上市八幡町殿町166
TEL:0575-66-2200 FAX:0575-66-2180

【一番人気】◆特選鶏（けい）ちゃん御膳

人気の鶏ちゃんに天婦羅・茶碗蒸し・ミニそばを付けてグレードアップしたボリューム満点の一番人気のメニューです。

¥2,000 (税別) ¥2,200 (税込)

- ◆鶏ちゃんの陶板焼き
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆本日のフルーツ
- ◆そば◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆お重盛り込み
 - ・地元名産明方（ミヨカタ）ハム
 - ・若鮎南蛮漬
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・出汁巻き玉子
 - ・季節の煮物
 - ・古地鶏つくね
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・わさび味噌/青唐辛子味噌
 - ・赤かぶと野沢菜のしぐれ煮



◆鶏（けい）ちゃん御膳（竹）

「鶏（けい）ちゃん」の鶏肉と味噌の相性は抜群で一緒に焼くキャベツの甘みとは箸が止まらない美味しさです。

¥1,600 (税別) ¥1,760 (税込)



- ◆鶏ちゃんの陶板焼き
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁
- ◆本日のフルーツ
- ◆お重盛り込み
 - ・地元名産明方（ミヨカタ）ハム
 - ・若鮎南蛮漬
 - ・古地鶏つくね
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・出汁巻き玉子
 - ・わさび味噌/青唐辛子味噌
 - ・季節の煮物
 - ・赤かぶと野沢菜のしぐれ煮

◆豚陶板焼き御膳

豚肉の脂ののったバラ肉とロース肉を陶板の上で焼きながら食べて頂きます。

¥1,800 (税別) ¥1,980 (税込)



- ◆豚肉陶板焼き
- ◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁
- ◆本日のフルーツ
- ◆八角重盛り込み
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・鶏の唐揚げ
 - ・出汁巻き玉子
 - ・季節の煮物
 - ・青唐辛子味噌/わさび味噌

【おすすめ】◆飛騨牛朴葉焼き御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を流響の里の手作りの朴葉味噌で食します。

¥2,700 (税別) ¥2,970 (税込)

- ◆飛騨牛朴葉焼き
- ◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆本日のフルーツ
- ◆八角重盛り込み
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・出汁巻き玉子
 - ・青唐辛子味噌/わさび味噌
 - ・鶏の唐揚げ
 - ・季節の煮物



◆特選・飛騨牛朴葉焼き御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を流響の里の手作りの朴葉味噌で食します。

¥3,200 (税別) ¥3,520 (税込)



- ◆飛騨牛朴葉焼き
- ◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆とろろ
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁
- ◆本日のフルーツ
- ◆お重盛り込み
 - ・地元名産明方ハム
 - ・若鮎南蛮漬
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・出汁巻き玉子
 - ・わさび味噌/青唐辛子味噌
 - ・赤かぶと野沢菜のしぐれ煮

◆健豚（けんどん）しゃぶしゃぶ御膳

岐阜県のブランド豚「美濃健豚」をしゃぶしゃぶ鍋で食べて頂きます。脂肪が少なく、やわらかい肉質が特徴です。

¥2,200 (税別) ¥2,420 (税込)



- ◆美濃健豚しゃぶしゃぶ
- ◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯
- ◆本日のフルーツ
- ◆お重盛り込み
 - ・地元名産明方ハム
 - ・若鮎南蛮漬
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・出汁巻き玉子
 - ・わさび味噌/青唐辛子味噌
 - ・赤かぶと野沢菜のしぐれ煮

【人気】◆鶏（けい）ちゃん御膳（松）

人気の「鶏（けい）ちゃん御膳」に天婦羅などを付けてグレードアップしたメニューです。メインの「鶏（けい）ちゃん」は鶏肉を味噌で味付けした郡上を代表する郷土料理です。

¥1,800 (税別) ¥1,980 (税込)

- ◆鶏ちゃんの陶板焼き
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆本日のフルーツ
- ◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆お重盛り込み
 - ・地元名産明方（ミヨカタ）ハム
 - ・若鮎南蛮漬
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・出汁巻き玉子
 - ・季節の煮物
 - ・古地鶏つくね
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・わさび味噌/青唐辛子味噌
 - ・赤かぶと野沢菜のしぐれ煮



◆飛騨牛ステーキ御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を贅沢にステーキで食べて頂きます。

¥4,400 (税別) ¥4,840 (税込)



- ◆飛騨牛ステーキ
- ◆サラダ
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁
- ◆本日のフルーツ
- ◆八角重盛り込み
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・鶏の唐揚げ
 - ・出汁巻き玉子
 - ・季節の煮物
 - ・青唐辛子味噌/わさび味噌

◆健豚（けんどん）朴葉味噌焼き御膳

岐阜県のブランド豚「美濃健豚」を朴葉味噌焼きで食べて頂きます。脂肪が少なく、やわらかい肉質が特徴です。

¥2,000 (税別) ¥2,200 (税込)



- ◆美濃健豚の朴葉焼き
- ◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁
- ◆本日のフルーツ
- ◆お重盛り込み
 - ・地元名産明方ハム
 - ・若鮎南蛮漬
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・出汁巻き玉子
 - ・わさび味噌/青唐辛子味噌
 - ・赤かぶと野沢菜のしぐれ煮

【厳選】◆飛騨牛陶板焼き御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を贅沢に陶板で焼きながら食べて頂きます。

¥3,600 (税別) ¥3,960 (税込)

- ◆飛騨牛陶板焼き
- ◆天婦羅（海老、野菜3点）
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆本日のフルーツ
- ◆お重盛り込み
 - ・地元名産明方（ミヨカタ）ハム
 - ・若鮎南蛮漬
 - ・鯖の幽庵焼き
 - ・出汁巻き玉子
 - ・季節の煮物
 - ・古地鶏つくね
 - ・蒸し鶏胡麻ソース
 - ・わさび味噌/青唐辛子味噌
 - ・赤かぶと野沢菜のしぐれ煮



◆学生ランチ（松）

学生様がお好きなものを詰め込んだお重セットに郡上の郷土食「けいちゃん」をお付けしたボリューム満点の学生様専用メニューです。

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



- ◆鶏ちゃんの陶板焼き
- ◆八角重盛り込み
 - ・ハンバーグ
 - ・鶏の唐揚げ
 - ・ソーセージ
 - ・ポテトフライ
 - ・チーズ
 - ・ブロッコリー
 - ・おしんこ
 - ・ケチャップ
- ◆ご飯 ◆味噌汁
- ◆野菜サラダ